

Unsere Weihnachtsessen

am 25. & 26. Dezember 2023

Zur Einstimmung servieren wir Ihnen auf Wunsch

Glas Sekt 0,1l	4,00 €
Aperol Spritz	6,50 €
Lillet Wild Berry	6,50 €

Waldpilzcremesuppe mit Wildkräutercroûtons

rosa gebratene Entenbrust	33,90 €
----------------------------------	---------

mit einer Orangensauce und Rahmwirsing, dazu Kartoffelkroketten

Weihnachtsgänsekeulen	32,90 €
------------------------------	---------

geschmorte, mit Gewürzhonig glasierte Gänsekeulen auf Gänsejus, hausgemachter Apfelrotkohl, dazu servieren wir gebutterte Kartoffelklöße

Wildteller „Waidmanns Heil“	33,90 €
------------------------------------	---------

marinierter Hirschkeulenbraten und Hirschrücken an Hagebuttenrahmsauce, gebratene Waldpilze mit Röstspeck und Zwiebeln, hausgemachter Apfelrotkohl, gedünstete Williamsbirne mit hausgemachtem Kronsbeeren-Chutney, Kartoffelkroketten

Schweinemedailleurs	29,90 €
----------------------------	---------

mit einer Pfefferrahmsauce, Rosenkohl mit Speck, würzigen Kräuterseitlingen und Kartoffelkroketten

angeräuchertes Lachsfilet (Rohgewicht ca. 200g)	32,90 €
--	---------

auf Apfel-Selleriegemüse mit kleinen Drillingen und Meerrettichsauce, dazu ein kleiner Salat

Omas Rinderroulade klassisch (Rohgewicht ca. 300g)	29,90 €
---	---------

gefüllt mit Gemüsezwiebeln, feinem Rauchsinken und Gurkenstiften, Rotwein-Rahmsauce, Apfelrotkohl und gebutterte Kartoffelklöße

Für unsere Vegetarier: „Chicken Teriyaki“	26,90 €
--	---------

mit Wildreis und einem Mungo-Sprossen-Koriandersalat

Menü für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)	
Kinderschnitzel „Weihnachtsmanns Zipfelmütze“	14,90 €

gebackenes Schnitzel mit gebuttertem Gemüse, Pommes frites mit rotem Ketchupmantel und weißem Mayonnaiseschnee, Kindereisbecher mit Weihnachtsleckerei

Weihnachtliche Dessertkomposition

Schokoküchlein mit Zimtparfait auf einem Himbeerspiegel

Unsere Getränkekarte

am 25. & 26. Dezember 2023

Unsere Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee „Creme“	2,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino	3,50 €

Unsere Weinempfehlung

Sauvignon Blanc & Viognier „Duo des Mers“

Frankreich, trocken

Aromen mit Anklängen an tropischen Früchten,
frisch und erfrischend

0,75l	19,00 €
0,20l	5,80 €

Rosè Cinsault und Grenache „Duo des Plages“

Frankreich, trocken

Aromen von Stachelbeeren und Erdbeeren

0,75l	19,00 €
0,20l	5,80 €

Melbec und Cabernet Franc „Duo du Midi“

Frankreich, trocken

Fruchtbetonter Rotwein

0,75l	19,00 €
0,20l	5,80 €

Als Digestiv empfehlen wir unsere milden Edelbrände

43 % Vol 2,0cl	4,50 €
----------------	--------

